# CARTE DES VINS

Blancs

Canada Pinot Grigio, Jackson Triggs IP Riesling, Pas Sages

Australie Chardonnay, Cliff 79

France Aligoté, Prince Philippe

Nouvelle-Zélande Sauvignon Blanc, Kim Crawford

Rosé

Australie Pinot Grigio, Strata Rosé

Rouges

Canada Cabernet Sauvignon, (Jackson Triggs IP) Gamay, Pas Sages

Australie Cabernet Shiraz, Cliff79

France Merlot, Les Berges BIO

Italie Ruffino, Chianti

États-Unis Pinot Noir, Woodbridge, Robert Mondavi Cabernet Sauvignon, Tom Gore

Mousseux

Mousseux, Hungaria Rosé, Hungaria



# MENU 1 Le Classique

Variété de crudités & trempettes
Salade de pâtes
Salade de chou
8 pointes de sandwichs pain blanc sans croûte (pain brun extra 1 \$) (oeufs / poulet / jambon)
Assortiment de desserts
Café, thé, infusion

## MENU 2 Le Populaire

Variété de crudités & trempettes
Salade de pâtes & salade de chou
Laitues de saison & vinaigrette
assortie
6 pointes de sandwichs pain blanc
sans croûte (pain brun extra 1 \$)
(oeufs / poulet / jambon)
1 petit pain farci à la dinde
Fromage cheddar
Olives et cornichons
Betteraves et oignons sucrés
Assortiment de desserts

#### MENU 3 Le Gourmet

Variété de crudités & trempettes Salade de pommes de terre bacon et aneth (option végé disponible) Laitues de saison & vinaigrette assortie Salade de chou Tortillas à la dinde et au pesto Ciabatta jambon à l'ancienne et brie Olives et cornichons Betteraves & oignons sucrés Fromage cheddar Assortiment de desserts Salade de fruits frais

Café, thé, infusion

#### MENU 4 Cocktail Dinatoire

1 Cocktail de crevettes

Café, thé, infusion

- 1 Concombre mousse de saumon fumé
- 1 Proscuitto brie et asperge
- 1 Parfait au foie de volaille au cognac sur mini vol-au-vent
- 1 Mini crêpe au bacon de canard et mangue
- 1 Terrine de gibier et confit d'oignons
- 1 Truffle de chèvre fondant aux pommes
- 1 Rose de salami Génois et bocconcini
- 1 Verrine de salade de pois chiche et edamane
- 1 Tataki de thon Albacore et salade d'Asie en cuillère
- 1 Mignardise sucrée
- 1 Brochette de fruits

# MENU 5 Le signature

Variété de crudités & trempettes
Salade de saison
Salade de tomates et bocconcini
Salade de pennines à la Toscane
Charcuteries & pâté de campagne
Sélection de fromages fins & cheddar
Olives et cornichons
Betteraves et oignons sucrés
Ciabatta jambon à l'ancienne et brie
Pain Pretzel charcuteries Italiennes et tomates séchées
Croissant aux œufs
Assortiment de mignardises sucrées
Salade de fruits frais
Croûtons et beurre
Café, thé, infusion

## MENU 6 Le complet

Crème de légumes aux herbes
Variété de crudités & trempettes
Laitues de saison & vinaigrette assortie
Salade Grecque, feta et olives
Salade de pommes de terre bacon et aneth
(option végé disponible)
Sauté de légumes du jardin
Riz au cari et lait de coco
Assortiment de desserts
Salade de fruits frais
Pain & beurre
Café, thé, infusion
DEUX PLATS CHAUDS À VOTRE CHOIX:

(3ème choix de plat chaud, extra 6\$):

Suprême de poulet aux tomates séchées et olives
OU
Filet mignon de porc mariné ail et romarin
OU
Boeuf mijoté aux légumes
OU
Filet de saumon rôti au beurre de câpres et citron
OU
Pâtes sautées crémeuses aux champignons, poulet et épinard
OU
Manicottis primavera au fromage et épinards

Ratatouille de légumes grillés au tofu

### **QUELQUES IDÉES D'EXTRAS**

Les prix indiqués sont par personne et n'incluent pas les taxes et le service. Minimum 20 personnes par extra.

Sandwichs: 4 pointes / 8 pointes

Fromage cheddar (60 gr.)

Fromages fins (60 gr.)

Rosette de saumon fumé avec câpres et oignons (35g)

Saumon froid aux épices (50g) (minimum 20 personnes)

Charcuteries et terrines

Canapés au choix du chef (2)

Oeufs farcis crevettes et ciboulette (2)

Saucisses cocktail au bacon (2)

Crevettes cocktail (3)

Boîte à lunch adaptée (idéal pour allergie ou préférence alimentaire)

Boisson gazeuse Eau ou eau gazéifiée Jus ou lait Café

#### Y avez-vous pensé?

- Convives avec des allergies? (boîtes à lunch disponibles)
- Désirez-vous un vin d'honneur?
- Désirez-vous des boissons non-alcoolisées ?

### **CONDITIONS GÉNÉRALES**

Minimum de 25 personnes.

Nappes en tissu, verrerie et couverts inclus.

Taxes (TPS: 5 % et TVQ: 9,975 %)

et frais (16 %) en sus.

Prix sujets à changement sans préavis.

Sur demande, un montant sera ajouté

à la facture pour le service de buffet

avec mesures sanitaires accrues.

Par souci environnemental, nous vous invitons à apporter vos contenants, sinon nous offrirons les surplus à des œuvres de bienfaisance.

Aucune nourriture ou breuvages, autre que fournis par «Le Rouge Vin», ne seront autorisés.